

# Husqvarna

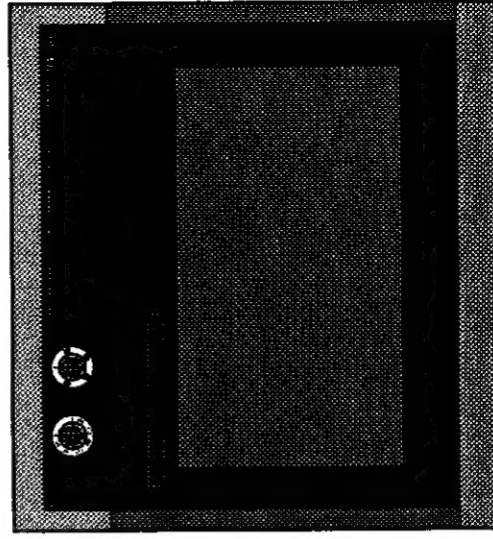
## Husqvarna

Husqvarna Svenska försäljnings AB, 561 83 HUSKVARNA, tel. 036 - 14 60 00

Husqvarna A/S, Lundtoftevej 160, 2800 LYNGBY, tel. 42 88 70 77

Husqvarna, Postboks 215, Økern, 0510 OSLO, tel. 22 63 54 00

OY Elektrolux Kotitalouskoneet Ab - HUSQVARNA, Teollisuuskatu 1 a, 00510 HELSINKI, puh. 90 - 77001



Profinett  
QC 468 O  
944 129 108

## LYCKA TILL MED DIN NYA HUSQVARNA-UGN

Innan Du använder ugnen rekommenderar vi att Du läser igenom hela bruksanvisningen, som ger en direkt beskrivning av ugnen och dess funktioner.

För att undvika de risker, som trots allt alltid finns när Du använder en produkt, som drivs med el, är det

viktigt att ugnen installeras på rätt sätt och att Du läser igenom säkerhetsinformationen noga för att undvika felanvändning och onödiga olycksrisker.

Spara bruksanvisningen och se till att den finns tillgänglig vid användning av ugnen.

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

|  |    |
|--|----|
| <b>Säkerhetsinformation</b> .....                  | 5  |
| * Vid installation och service .....               | 5  |
| * Vid användning av ugnen .....                    | 5  |
| * Vid skrotning av ugnen .....                     | 5  |
| <b>Uppackning</b> .....                            | 6  |
| <b>Tillbehör</b> .....                             | 6  |
| <b>Innan du använder ugnen</b> .....               | 6  |
| * Rengör plåtarna/långpannan .....                 | 6  |
| * Bränn av ugnen .....                             | 6  |
| <b>Bekanta dig med ugnen</b> .....                 | 7  |
| * Termostatvred .....                              | 8  |
| * Funktionsvred .....                              | 8  |
| * Belysning i ugnen .....                          | 9  |
| * Specialrengöring av ugnen .....                  | 9  |
| * Uppvärmning av ugnen .....                       | 9  |
| * Snabbuppvärmning .....                           | 9  |
| * Grillning .....                                  | 9  |
| <b>Installation</b> .....                          | 10 |
| * Elektrisk anslutning .....                       | 10 |
| * Montering av ugnens utdragbara låda .....        | 11 |
| * Montering av barnsäkerhetsspärr .....            | 12 |
| * Montering av ugnen i snickeriskåp .....          | 13 |
| <b>Så här använder du ugnen</b> .....              | 14 |
| * Över/undervärme .....                            | 14 |
| * Varmluft .....                                   | 15 |
| * Varmluftsgatinerering .....                      | 15 |
| * Grillning .....                                  | 16 |
| * Stekning .....                                   | 17 |
| * Användning av stektermometer .....               | 17 |
| <b>Tabell för bakning</b> .....                    | 18 |
| * Över/undervärme och varmluft .....               | 18 |
| <b>Tabell för matlagning och stekning</b> .....    | 19 |
| <b>Tabell för grillning och gatinerering</b> ..... | 20 |
| <b>Skötsel och rengöring</b> .....                 | 21 |
| * Ugnens panel och front .....                     | 21 |
| * Ugnsstegar och plåtar .....                      | 21 |
| * Varmluftsfälten .....                            | 21 |
| * Ugnsluckan .....                                 | 22 |

|  |    |
|--|----|
| Rengöring av ugnen .....                 | 23 |
| * Slåta emaljen (ugnsens botten) .....   | 23 |
| * Katalysemaljen .....                   | 24 |
| * Ugnslampan .....                       | 24 |
| Råd och tips vid praktiska problem ..... | 25 |
| Råd och tips vid tekniska problem .....  | 27 |
| Service och reservdelar .....            | 28 |
| Konsumentköp EHL .....                   | 28 |
| Teknisk data .....                       | 29 |

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Ytermått</b>                               |             |
| Höjd:   | 550/595 mm  |
| Bredd:  | 596,5 mm    |
| Djup:   | 560 mm      |
| <b>Inbyggnadsmått</b>                         |             |
| Höjd:   | 535/580 mm  |
| Bredd:  | 560 mm      |
| Djup:   | 560 mm      |
| <b>Minimum avstånd<br/>från golv till ugn</b> | 800 mm      |
| <b>Ugnsvolym</b>                              |             |
| brutto/netto:                                 | 57/48 liter |
| <b>Ugnsbelysning:</b>                         | 15 W        |
| <b>Ugnslementens effekt</b>                   |             |
| Över-undervärme:                              | 1500 W      |
| Varmluft:                                     | 2200 W      |
| Grill:  | 3000 W      |
| Gratinerings:                                 | 3000 W      |
| <b>Totaleffekt</b>                            |             |
| Spänning:                                     | 230 V       |
| Säkras med:                                   | 16 A        |
| <b>Nettovikt</b>                              | 35 kg       |

Använd dig av vår kontrollista från avsnittet "Tips och råd vid praktiska och tekniska problem" för att försäkra dig om att du inte kan avhjälpa felet på egen hand. Om du tillkallar hjälp för att åtgärda de problem som finns med på den listan, riskerar Du att själv få stå för kostnaden. Detta gäller också om du har använt ugnen till annat ändamål än den är avsedd för.

Service och reservdelar till din ugn får du via din återförsäljare eller AB Elektroservice (se under "Hushållsmaskiner" i telefonkatalogen, Gula sidor). När du beställer service och reservdelar bör du veta ugnens *produktnummer* och *modellnummer*, som står på dataskylten.

**Modell:** QC 468 0

**Produktnummer:** 944 129 108

**Inköpsdatum:** \_\_\_\_\_

**Serienummer:** \_\_\_\_\_

## KONSUMENTKÖP EHL

Vid försäljning till en konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser som du får av säljaren.  
*Kom ihåg att spara kvittot och EHL-försäkringsbevis.*

### Vid installation och service

- Installationsarbeten, eventuellt ingrepp i ugn osv, skall utföras av behörig fackman. Arbetet utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.

- Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. I Sverige gäller av EHL vid tidpunkten för köpet antagna bestämmelser. Se Konsumentköp EHL som du får hos säljaren.

- Ugnen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av ugnen.

- Kontrollera att ugnens kabel inte kommer i kläm vid installationen av ugnen.

- Kontrollera att säkerhetstillbehören (se bruksanvisningen) är monterade och att de fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka med eller röra reglage och lucka.

- Ugnen skall brännas av före användning, se bruksanvisningen. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.

- Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

### Vid användning av ugnen

- Använd endast kärl av material som är avsett för ugnen.
- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn. Varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlockar och ta ett stadigt tag i det som skall tas ut ur ugnen.
- Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.

- För hygien och säkerhets skull skall ugnen hållas ren. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

### Vid skrotning av ugnen

- Hjälp till att undvika skador även när ugnen skall skrotas: Lossa den från vägguttaget, ka pa kabeln vid utgången från ugnen och sätt ugnsluckans spärrur funktion, följ bruksanvisningen.

## UPPACKNING

**OBS!** Kontrollera att ugnen inte är skadad. Eventuella transportskador skall omedelbart anmälas till den som ansvarat för transporten.

Skador, felaktigheter och ev saknade delar skall omedelbart anmälas till säljaren.  
Lämna förpackningsmateriala let så att inte små barn kan leka med det.

## TILLBEHÖR

- 2 bakplåtar
- 1 galler
- 1 långpanna

## INNAN DU ANVÄNDER UGNEN


### Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

### Bränn av ugnen

Ugnen skall brännas av före användning. Håll barn och djur borta från spisen, som blir varm vid avbränning. Ventilera väl med hjälp av t. ex. köksfläkten.

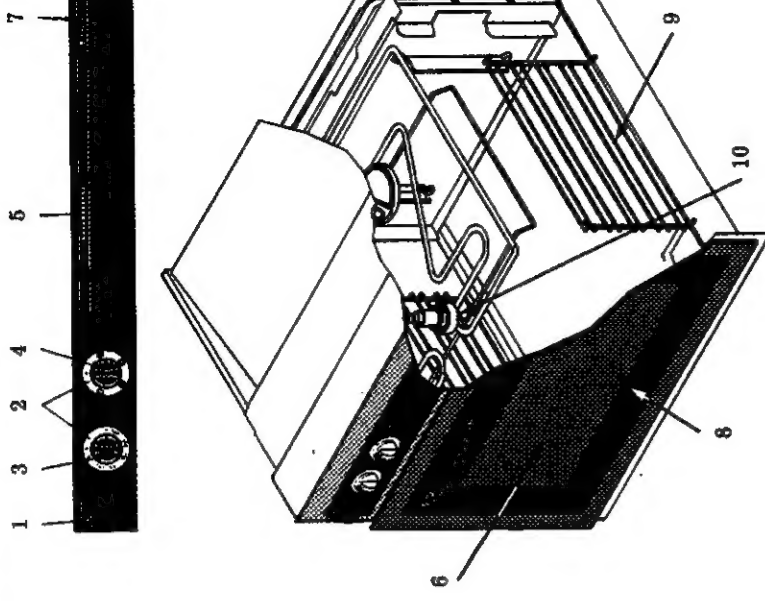
Gör så här:

- Sätt på  över/undervärme samt 200°C temperatur. Ugnsluckan skall vara stängd.
- Stängd av efter ca. 1 tim när eventuell lukt och rökutveckling upphört.
- Låt luckan därefter stå öppen under några timmar.

## RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i ugnen som kan orsaka skada på person eller produkt. Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan och får avhjälpa själv.

| Problem                                | Orsak   | Åtgärd   |
|--|---|--|
| Ugnen fungerar inte helt eller delvis. | Är ugnen stickproppsansluten?<br><br>Är säkringen/säkringarna hela - färgbrickan lös?<br><br>Finns det jordfelsbrytare i huset? | Kontrollera att stickproppen är ordentligt intryckt.<br><br>Byt ut trasig säkring.<br><br>Kontrollera att den är tillslagen. |
| Signal-/ugnslampor fungerar inte.      | Är lamporna hela?   | Byt ut trasig lampa.   |
| Katalysemaljen blir inte ren.          | Är emaljens porer tilltäppta?<br><br>Är det fettfläckar på emaljen?   | Bränn ur ugnen på låge "R" i minst 30 minuter.<br><br>Följ anvisningarna för rengöring av ugnarna.                           |
| Luckspärrarna fungerar inte.           | Är spärrarna satta i funktion?  | Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning.   |



| Problem                       | Orsak  | Åtgärd  |
|-------------------------------|--|---|
| Bakverk/maträtter blir ljusa. | Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.<br>Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka former. | Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.<br>Byt eventuellt till mörkare former. Placera formen på bakplåten. |

1. Kontrollampa för ugnen. Denna lampa följer ugnens termostat och slöcknar vid inställd uppnådd temperatur.
2. Belysta fönster som visar den inställda funktionen och temperaturen.
3. Termostadvred för inställning av ugnens temperatur.
4. Funktionsvred.
5. Ventilationsöppningar för ugnens kylfläkt som ventilerar bort os och ånga från ugnautrymmet samt kyler snickeriskåpet.
6. Ugnslucka med värmereflekterande innerglas. Både lucka och glas kan tas bort för rengöring.
7. Modellbeteckning.
8. Dataskylt.
9. Ugnstegar
10. Ugnslampan





### Termostatvred

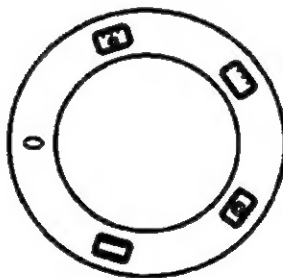
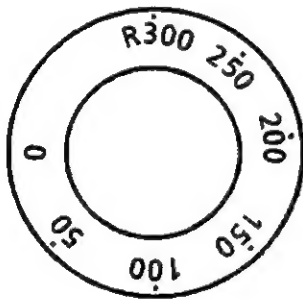
Med detta vred väljer du önskad ugnstemperatur från 50°-300°C. Om funktionsvredet står på läge 0 fungerar inte termostatvredet. Symbolen "R300" på vredet betyder speciell rengöring av ugnen.

Det är viktigt att du väljer rätt temperatur och då du använder funktionen varmluft skall temperaturen vara ca. 20° lägre än vid konventionell värme.

### Funktionsvredet

Med detta vred väljer du ugnens olika funktioner, vilka är följande:

- 0 Ugnen är avstängd.
-  Konventionell värme, dvs. över/undervärme, tak och bottenlement inkopplade.
-  Varmluft, ringelementet runt varmluftsfälten inkopplat.
-  Grill, grillelementet inkopplat.
-  Varmluftsgatiner/inter-vallgrillning, grillelementet och varmluftsfälten växelvis inkopplade (ringelementet är inte inkopplat).



Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan avhjälpa själv.

| Problem  | Orsak   | Åtgärd  |
|--|---|---|
| Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta                 | För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.<br>Mat-/vetebrödsdeg har inte jäst rätt. För lång jäsnings efter utbakning ger ett platt resultat.   | Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.<br>Mat-/vetebrödsdeg skal jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka.<br>Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation. |
|  | För lite jäst eller bakpulver.  | Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.   |
|  | För varm fett/vätskeblandning för stor jästen/bakpulvrets verkan.   | Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsäk jäst 37°C, för torrjäst 46-50°C.   |
| Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra                  | För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.<br>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.  | Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.<br>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.  |
| Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade | Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.<br>För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.<br>Felaktig falsplacering i varmluft gör att luften ej kan cirkulera rätt.<br>Temperaturen skall i regel vara ca 10% lägre med varmluft än med konventionell värme.<br>OBS! Med varmluft kan färgsättningen bli något ojämn. | Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.<br>Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.<br>Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.<br>Kontrollera att du valt rätt temperatur.                                    |

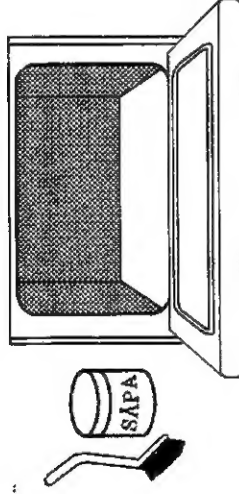


## Katalysemaljen



Använd aldrig ugnrens-  
rengöringsmedel eller  
vassa föremål på katalysemaljen.

Den bästa rengöringseffekten av  
katalysemaljen uppnås vid  
avbränning i 30 - 60 minuter och  
över/undervärme med  
termostatvredet på läge "R300".  
Rengöringseffekten minskar om  
emaljens porer täpps av fettstänk  
o.d. samt om ugnen för det mesta  
används under kort tid med låg  
temperatur.



Är ugnen fortfarande smutsig?

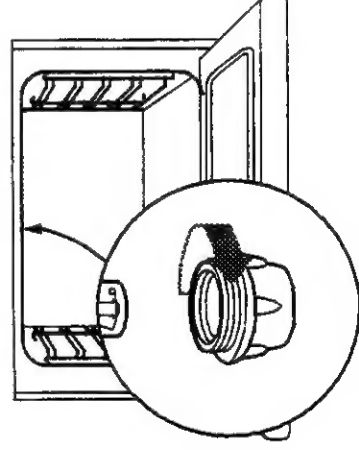
- "Dränk" in katalysemaljen med  
en lösning av såpa och hett  
vatten. Använd en nylonborste  
till fettfläckar o.d.. Låt stå en  
timme.
- Tvätt ugnsrummet.
- Sätt därefter på  
över/undervärme samt läge  
"R300" och låt stå i 1-2 timmar.
- Upprepa behandlingen vid  
behov.

## Ugnslampan

Innan du byter den trasiga lampan  
som sitter i ugnens tak skall  
samtliga vrid vara nollställda.

Så här gör du:

- Skruva först bort glaskåpan.
- Därefter kommer du åt lampan.  
Båda skruvas åt vänster, se bild.
- Använd en lampa avsedd för  
ugn.



## Belysning i ugnen

Lampan i ugnen tänds när du valt  
någon av de 4 funktionerna. Då  
termostatvredet står på läge 0 är  
endast belysningen tänd, ingen  
värme inkopplad.

## Specialrengöring av ugnen

Ugnen har katalysemalj som  
förbränner fettpartiklar som träffar  
emaljens yta. Förbränningen är  
effektivast vid en temperatur i  
ugnen från 225°C och högre. Då  
stekning och matlagning sker vid  
lägre temperaturer skall ugnen  
"brännas ur" efteråt. Ställ  
funktionsvredet på  
Över/undervärme och  
termostatvredet på "R300" och låt  
ugnen vara inkopplad i ca. 30-60  
min.

**OBS!** Överkok och spill måste  
rengöras manuellt (se sid. 23-24  
angående rengöring av ugn).

## Uppvärmning av ugnen

Vid normal uppvärmning av ugnen  
(över/undervärme) tar det ca. 20  
min. från kall ugn till 200°C.

## Snabbuppvärmning

Ugnen har inbyggd snabbstart-  
funktion, vilket gör, att ugnen kan  
värmas upp till 200°C på 8 minuter.  
Inkoppling av snabbstart:

Ställ funktionsvredet på  
varmluft

Vrid temperaturvredet till

ändläget och släpp, vredet går  
tillbaka till R300 av sig själv.

Ställ sedan in vredet på önskad  
temperatur.

T.ex. 200°C, och efter 8 minuter  
är ugnen varm.

Efter snabbuppvärmningen kan du  
sedan välja någon av de övriga  
ugnsfunktionerna.

## Grillning

Vid grillning och även vid varm-  
luftsgatinerering måste alltid ugn-  
luckan vara stängd.

## Elektrisk anslutning

Ugnen levereras utan sladd och stickkontakt. Installationen får endast utföras av behörig elinstallatör eller annan behörig person med tillräcklig kännedom.



Felaktigt utfört arbete kan medföra skada för person och egendom och omfattas inte av konsumentbestämmelserna, Konsumentköp EHL.

Ugnen skall anslutas 230 V 1N + PE.

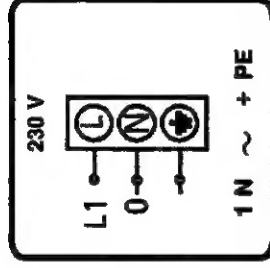
Totaleffekten är 3680W.

Elementspänning 230 V.

Min.ledningsdimension: 1,5 mm<sup>2</sup>.

Ledningstyp: HO5 VV-F.

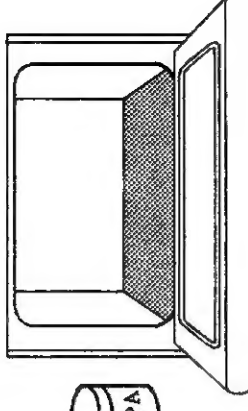
**OBS!** Se till att elkabeln inte kläms vid montering av ugnen i snickeriskåp.



## Slåta emaljen (ugnens botten)

Efter användning torkas emaljen av med varmt vatten, och handdiskmedel. Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på över/undervärme och 100°C i ca. 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull, och torkas.
- Upprepa behandlingen vid behov.

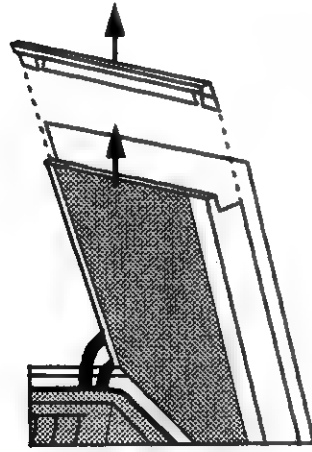


## MONTERING AV UGNSLÅDAN

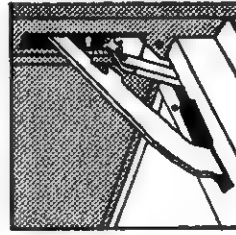
### Ugnsluckan

De två inre glasen på luckan kan du ta bort för rengöring. OBS! Luckan blir då lättare och kan slå igen. SM här tar du bort glasen:

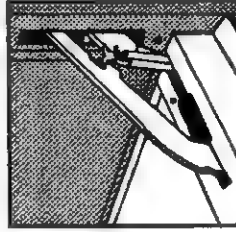
- Ta tag i den svarta plåtlisten och dra den mot dig så snäpps den av, se bild.
- Dra därefter ut de båda glasen. Var försiktig när du rengör dem så att de inte skadas.
- Vid återmonteringen är det viktigt att du sätter dit glasen i rätt ordning. Glaslet med svart dekor har ett värmereflekterande glas som skall vara vänt inåt ugnen.
- Sätt fast och tryck till på listen så att den kommer på plats igen.



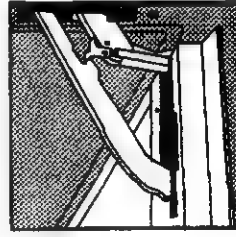
1



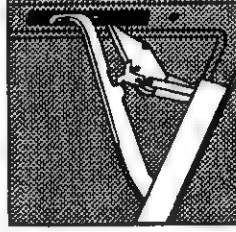
2



3



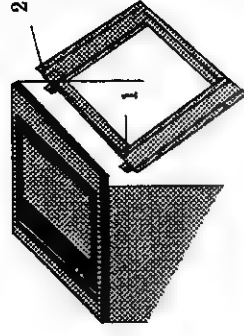
4



För att underlätta vid rengöring av ugnen kan du ta bort hela luckan. Så här tar du av luckan:

- Öppna luckan helt, se bild 1.
- Lyft upp låspärrarna och stäng luckan något så att de hakar fast i gångjärnsfästet, se bild 2.
- Stäng luckan ytterligare och lyft upp den tills de nedre gångjärnen släpper från sitt läge, se bild 3.
- Dra ut luckan. När luckan åter monteras på är det viktigt att späret, (se bild 4) faller ned i sitt läge innan luckan fälls ner.

Fig. 1:



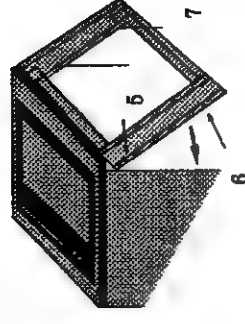
A: Lägg försiktigt ned ugnen på dess baksida.

B: Dra ut ugnslådan ur ramen.

C: Skjut upp ramens båda flikar pos. 1 och 2 på insidan av ugnens svarta bottenlist. (Fig. 1).

D: Vippa in ramen på plats (fig. 2) och skruva fast den med de svarta skruvarna i pos. 3 och 4 samt med de blanka skruvarna i pos. 5, 6 och 7. (Fig. 3).

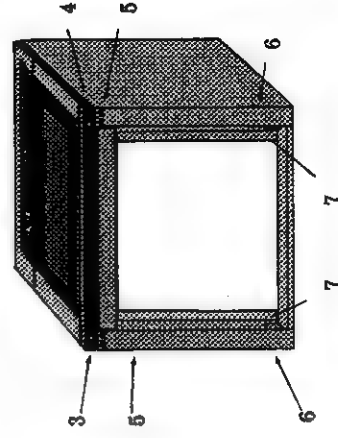
Fig. 2:



E: Res försiktigt upp ugnen igen.

F: Skjut in ugnslådan i ramen.

Fig. 3:



## Montering av barnsäkerhetsspärr

Fig. 1.

- Öppna luckan helt (1).
- Ta bort plåtlisten (2).
- Ta bort pluggen för hålet (3).
- Montera i skruven (4) i hålet med hjälp av muttern (5).
- Sätt tillbaks plåtlisten (2).

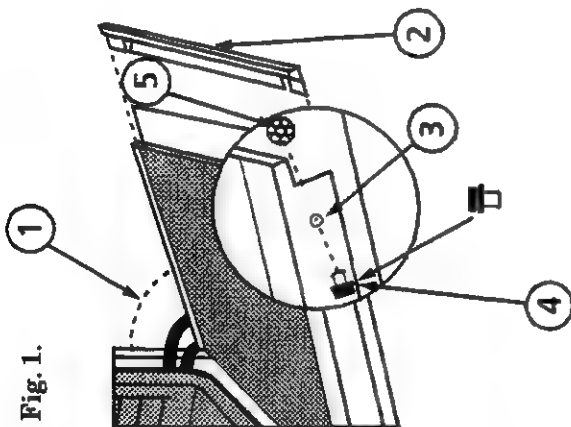
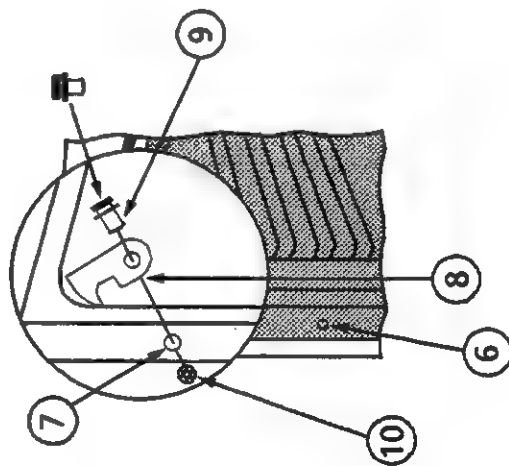


Fig. 2.

- Om du redan skruvat fast ugnen i snickeriskåpet, så ta bort denna (6) och lyft ut ugnen ca. 20 cm.
- Ta bort pluggen (7).
- Montera haken (8) med hjälp av skruv (9) i hålet (7).
- Skruva fast den med muttern (10).



## Ugnens panel och front

Rengör ytorna med en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel.



Använd aldrig skurmedel eller repande medel, som skadar ytorna.

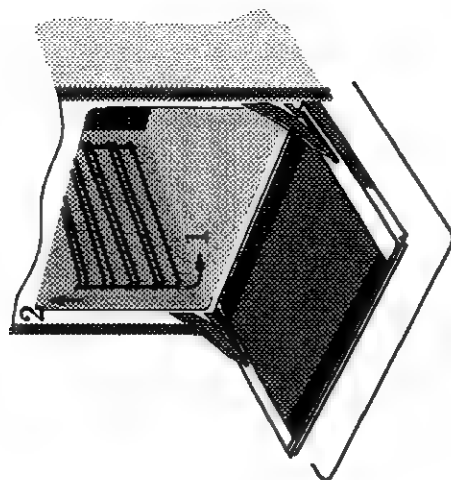
Efter rengöringen torka torrt med en mjuk, ren trasa.



## Ugnstegar och plåtar

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den diska stegar och galler för hand eller i diskmaskin. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, ev. med tvålull.

Plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållspapper och ev. en bakplåtskrapa. De kan vid behov diskas för hand.

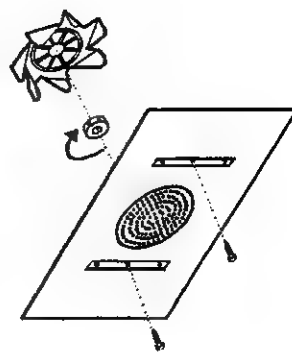


## Varmluftsfälkten

Du kan demontera fälkten för rengöring, men var försiktig, fläkthjulet har vassa kanter.

OBS! Nollställ först funktionsvred och termostadvred.

- Avlägsna väggen med fläktgalleret genom att skruva loss de 2 muttrarna.
- Håll lätt i fläkthjulet och lossa muttern medurs åt höger med hjälp av en liten skiftnyckel.
- Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
- Återmontera.



# TABELL FÖR GRILLNING OCH GRATINERING

## Grillning

|                            | Ugns-temperatur | Fals-placering | Skivat kött   |                           |
|----------------------------|-----------------|----------------|---------------|---------------------------|
|                            |                 |                | Tjocklek i cm | Cirka tid per sida i min. |
| Biff                       | 300             | 3-4            | 1,5           | 2,5-3,5                   |
| Entrecôte                  | 300             | 3-4            | 1,5           | 5                         |
| Fläsk, -karré, -kotlett    | 300             | 2-3            | 1,5           | 6-10                      |
| Grillkorv                  | 300             | 2-3            |               | 5 totaltid                |
| Hamburgare 100 g, djupfrys | 275             | 3-4            | 1,0-1,5       | 4-5                       |
| Kyckling i halvor          | 300             | 1-2            |               | 20-25                     |
| Lever                      | 300             | 3-4            | 1,0-1,5       | 4-5                       |
| Revbensspjäll, tjocka      | 250             | 1-2            |               | 30-40                     |

Börja grilla efter 3-5 minuters uppvärmning.

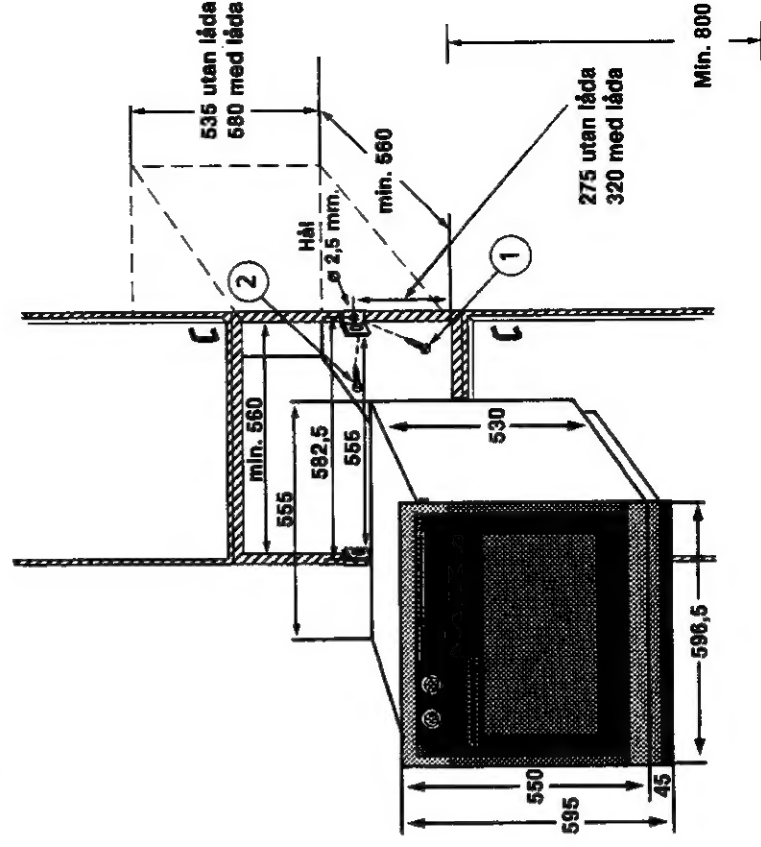
## Varmluft-/gratinering

|                       | Ugnstemperatur | Falsplacering |
|-----------------------|----------------|---------------|
| Gratäng, färgsättning | 200-225        | 2-3           |
| Julskinka, grillering | 200-225        | 1             |
| Rosta bröd            | 250-300        | 3-4           |
| Varma smörgåsar       | 225            | 2-3           |

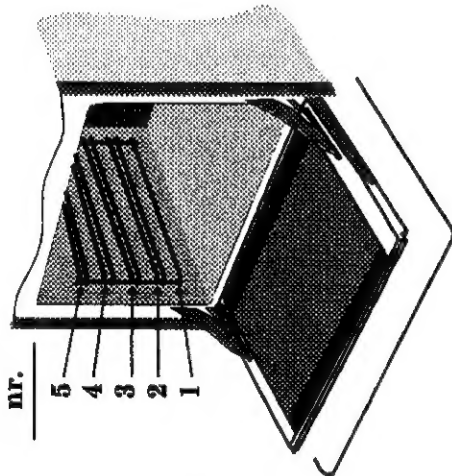
## Montering av ugnen i snickerlskåp

- De 2 beslagen monteras med hjälp av skruv (1) i skåpets sidor med avståndet 555 mm mellan beslagen.
- Ugnen placeras i skåpet.
- Öppna ugnsluckan.
- Från insidan av ugnen skruvas den-fast i beslagen med hjälp av skruvarna (2).

Beslag och skruvar finns i en plastpåse som ligger inne i ugnen.



Fals  
nr.

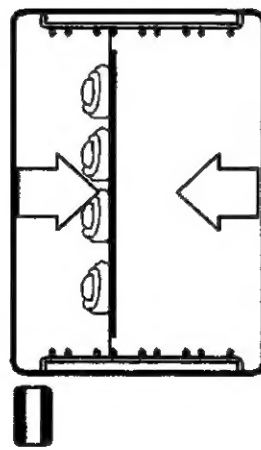


Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones eller liknande.



Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Emalj kan överhettas och skadas.

De i tabellerna angivna falsarna för bakplåtar är numrerade nedifrån och upp.



## Över/undervärme

Tak- och bottenelement är inkopplade. Kan i princip användas vid all matlagning och bakning. Resultatet kan påverkas av recept, formars material och färg. Vid gräddning i ljusa aluminiumformar får undersidan bättre färg om formen placeras på en plåt istället för på gallret.

| Stekning                   | Ugns-temperatur |         | Fals-placering | Köttets innetemp. °C |
|----------------------------|-----------------|---------|----------------|----------------------|
|                            | ☐               | ☐       |                |                      |
| File (flask, nöt, vilt)    | 175             | 160-185 | 1              | 1-2                  |
| Flaskkarré                 | 175             | 160-185 | 1              | 1-2                  |
| Kyckling                   | 175-200         | 175     | 2              | 2                    |
| Revbensspjäll              | 175-200         | -       | 2              | 2                    |
| Rostbiff                   | 125             | 125     | 1              | 1-2                  |
| Stek, nöt-, vilt-          | 125             | 125     | 1              | 1-2                  |
| Skinka, rimmad             | 125             | 125     | 1              | 1-2                  |
| Stek, kalv-, lamm-, skink- | 175             | 160-165 | 1              | 1-2                  |
|                            |                 |         |                |                      |
| Maträtter                  | Ugns-temperatur |         | Fals-placering | Köttets innetemp. °C |
|                            | ☐               | ☐       |                |                      |
| Fisk, kokning              | 200             | 185     | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Fisk, stekning             | 200-225         | 200     | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Gratänger                  | 200-225         | 200     | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Köttfärslimpa              | 175-200         | 175     | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Köttbullar i långpanna     | 225             | 200     | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Omeletter                  | 200-225         | 180-220 | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Piroger                    | 225             | 250     | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Pizza                      | 250             | 325     | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Potatis, bakad             | 225             | 200     | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Puddingar, lädor           | 200-225         | 180-200 | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Strömmingsflundra          | 225             | 200     | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Suffléer                   | 175-200         | -       | 1 eller 2      | 1 och 4              |
| Ugnspannkaka               | 225             | 200     | 1 eller 2      | 1 och 4              |



## TABELL FÖR BAKNING

### Över/undervärme och varmluft

| Baka                     | Placering |         | Tid<br>minuter | Placering* |         | Tid<br>minuter |
|--------------------------|-----------|---------|----------------|------------|---------|----------------|
|                          |           |         |                |            |         |                |
| Bondbröd                 | 1         | 225     | 30-35          |            | 200     | 25-30          |
| Bullar, mat- & kaffebröd | 3         | 225     | 8-12           |            | 200     | 10-15          |
| Formbröd                 | 1         | 200-225 | 35-40          |            | 185-200 | 35-40          |
| Hälskakor                | 2         | 200-225 | 10-15          |            | 185-200 | 15-20          |
| Kuvertbröd               | 3         | 225-250 | 8-10           |            | 200-225 | 5-10           |
| Limpor, lätta            | 1         | 200-225 | 35-40          |            | 185-200 | 35-40          |
| Limpor, tunga            | 1         | 175-200 | 50-60          |            | 165-185 | 50-55          |
| Längder, kransar         | 1         | 200-225 | 15-20          |            | 185-200 | 15-20          |
| Maränger                 | 3         | 100-125 | 40-50          |            | 100     | 50-55          |
| Muffins                  | 3         | 200-225 | 10-12          |            | 200     | 10-15          |
| Mördegskakor             | 3         | 175-200 | 5-10           |            | 175-185 | 5-10           |
| Pepparkakor              | 3         | 175     | 5-7            |            | 185-175 | 5-10           |
| Rulltårta                | 3         | 225-250 | 5-7            |            | 200-225 | 5-5            |
| Scones                   | 3         | 225-250 | 8-10           |            | 200-225 | 10-15          |
| Smördegskakor            | 3         | 200-225 | 5-12           |            | 185-200 | 5-10           |
| Sockerkakor, tunga/fina  | 1         | 150-175 | 50-60          |            | 140-175 | 50-60          |
| Sockerkakor, lätta       | 1         | 175-200 | 35-45          |            | 180-190 | 35-45          |
| Tårtbotten               | 2         | 175-200 | 30-40          |            | 180-190 | 30-40          |

\* Placering i varmluft beror på vilken typ av bakverk du gräddar och om du använder plåt eller långpanna.

Tänk bara på att det finns utrymme för bakverk att höja sig och för luften att cirkulera. Vi rekommenderar följande falsar:

2 och 4, 1 och 4 eller 2 och 5.

### Varmluft

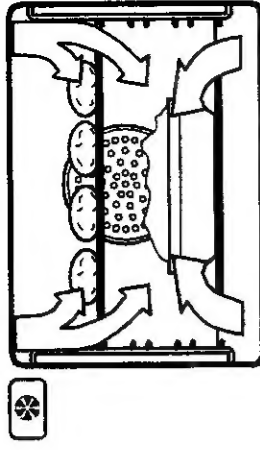
Ringelementet runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids ut i ugnen genom luftkanaler i ugnens bakre vägg. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugas in genom fläktgallret. Plåtarna placeras du vanligtvis på fals 1 och 4 vid matlagning och 2 och 4 vid bakning. Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre än vid över/undervärme, 200°C = ca 180°C. Temperatursänkningen görs när första plåten sätts in i ugnen. Vid gräddning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas inte varmluft.

Varmluft använder du vid mängdmatlagning i flera nivåer samtidigt t.ex. köttfärslimpa, köttbullar m.m. och för tillagning av hela måltider, förrätt-huvudrätt-dessert. Välj rätter som ska tillagas i samma ugnstemperatur.

Med varmluft blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli mindre jämn än med vanlig över/undervärme.

### Varmluftsgratiner

Grillelementet är inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma. Utmärkt att även använda till "höga" maträtter, t.ex. griljering av julekinka, som ska ha färg runt om.



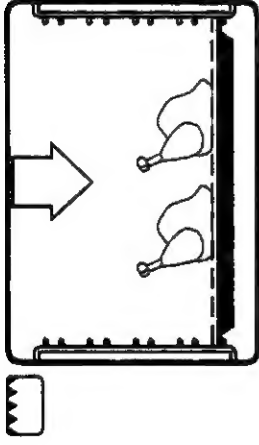
## Grillning

Grillelementet används vid grillning av t.ex. entrecôte, korv eller vid halstring av fisk.

Storleken, marmoreringsen, formen, mängden och temperaturen på det som du skall grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera alltid en foliekädd långpanna under gallret för att samla upp fettstänk m.m.. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll och halva kycklingar placeras i nedre delen av ugnen.

Börja grilla efter 3-5 minuters uppvärmning eller när elementet är ordentligt rott. Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.



## Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj en lagom stor ugnssäker form så att skyn inte torkar in och bränner fast. Tänk på att använda ett stort och högt stekfat eller långpannan till julskinkan vid ugnsbakning, eftersom det i regel bildas mycket spad.

**OBS!** Var försiktig när du tar ut den.

## Användning av

### stektermometer

Stick in termometerens spets i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga samt små stekar snett uppifrån. Tänk på att en termometer som stöter mot fett eller ben kan visa fel temperatur.

Ställ in steken i ugnen, ugnsgallret på fals ett eller två. När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre kötsaft sipprar ut.

